

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

MENU A ¥ 13,800

Amuse

Your choice of one appetizer

Your choice of one soup

Your choice of two dishes

Your choice of one dessert

Coffee or tea served with petit four

MENU B ¥ 10,000

Amuse

Your choice of one appetizer

Your choice of one soup

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

Coffee or tea served with petit four

MENU C ¥ 8,000

Amuse

Your choice of one soup

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

Coffee or tea served with petit four

MENU D ¥ 5,800

Amuse

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

 Vegetarian dishes

10% of service charge is not included

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds

LE MAQUEREAU mi-cuit aux légumes confits et tapenade comme en Provence, herbes aromatiques en salade

Mi-cuit mackerel served with grilled vegetable and tapenade sauce

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées

Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish

LE CAVIAR IMPERIAL dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (Supp +2,000)

Imperial Caviar in a lobster Jelly, topped with a smooth cauliflower cream (+2,000)

LES SOUPES / SOUPS

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

LA COURGE « butternut » en velouté onctueux à la mousseline de comté et graines croustillantes

Butternut Squash cream soup with a light mousse of comté cheese and crispy seed

LES PLATS / MAIN DISHES

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

Sautéed Skate fish with brown butter flavoured with salted plum

LE CHEVREUIL poêlé, servi avec un coulis d'échalote au vin rouge façon « grand veneur »

Panfried venison served with echalote and red wine prepared like a grand veneur sauce

LE CARRÉ D'AGNEAU rôti à la fleur de thym et accompagné de la fameuse pomme purée

Thyme flower roasted lamb served with mashed potatoes

LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp+2,000)

Caramelized Duck Liver on a duo with free-range Quail and mashed potatoes (+2,000)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+2,500)

Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+2,500)

LES DESSERTS / DESSERTS

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguani chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

LE PARFUM DES ILES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco

Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse

LA PÊCHE pochée en duo de rhubarbe servie avec une légère crème au fromage blanc

Poached peach and rhubarb served with a light fromage blanc cream

LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)